

MALVANEGRA PRIMITIVO

Puglia IGP | Limited Edition

17% vol | 750 ml



6 mesi / months

Rovere americano / American oak



3 mesi / months

Bottiglia / Bottle



18-20 °C

Servizio / Serving



ITALIANO



Vitigno: Primitivo. Zona: Puglia.



Terreno: sabbioso e argilloso-calcareo. Vigneti: 15-30 anni. Allevamento: spalliera con cordone speronato; 4.000-4.500 piante/ha.



Vinificazione: diraspatura e criomacerazione a 10-12 °C per 18-36 ore. Fermentazione a temperatura controllata, svinatura a fine fermentazione e pressatura soffice delle vinacce.



Affinamento: dopo la fermentazione malolattica in acciaio, maturazione di 5 mesi. Segue un passaggio aggiuntivo di 6 mesi in barrique di rovere americano, quindi 3 mesi in bottiglia.



Colore: rosso intenso con riflessi granati. Profumo: frutta, confettura e spezie equilibrate. Gusto: pieno, morbido e persistente, con tannini equilibrati.



Abbinamenti: carni rosse alla brace, primi piatti mediterranei con carne e formaggi. Servizio: 18-20 °C.



18-20 °C

Servizio / Serving

ENGLISH



Grape variety: Primitivo. Production area: Puglia.



Soil: sandy and calcareous-clay. Vines: 15-30 years. Training: trellised vines with spur-pruned cordon; 4,000-4,500 vines/ha.



Vinification: destemming and cold maceration at 10-12 °C for 18-36 hours. Fermentation at a controlled temperature, racking at the end of fermentation and gentle pressing of the pomace.



Ageing: after malolactic fermentation in stainless steel, maturation for 5 months. An additional 6 months in American oak barriques follows, then 3 months in bottle.



Colour: intense red with garnet reflections. Aroma: fruit, jam and balanced spice notes. Palate: full, soft and persistent, with balanced tannins.



Food pairing: grilled red meats, Mediterranean dishes with meat and cheeses. Serving temperature: 18-20 °C.

6 bottiglie / bottles per carton | 80 cartoni / cartons per pallet | 480 bottiglie / bottles per pallet | EPAL 80 x 120 cm